C/2026/131

12.1.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/131)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

ES Nr.: PDO-GR-0445-AM01 – 13.10.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Grieķija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauku attīstības un pārtikas ministrija, Kvalitātes shēmu un bioloģiskās lauksaimniecības direktorāts.

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Visi paziņojumā minētie grozījumi ir produkta “Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” specifikācijas standarta grozījums, jo tos nevar uzskatīt par Savienības grozījumu, tā kā uz tiem neattiecas neviens no Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. punktā iekļautajiem nosacījumiem. Tas nozīmē, ka tie: neparedz izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā, vai nerada risku, ka saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā, vai neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Sadaļa

RAŽOŠANAS METODE

Apraksts

Produkta specifikācijas 5. iedaļa "Ražošanas metode" ir grozīta, konkrētāk, punktā par produkta ražošanas tehnoloģiju frāze "sierus vismaz trīs mēnešus nogatavina telpās ar augstu relatīvo mitrumu (aptuveni 85 %) un 12–16 °C temperatūru" ir aizstāta ar frāzi "sierus vismaz trīs mēnešus nogatavina telpās ar augstu relatīvo mitrumu (aptuveni 85 %) un temperatūru līdz 16 °C".

Šā grozījuma pieprasīšanas iemesls ir tas, ka kopš sākotnējā pieteikuma iesniegšanas ir ievērojami uzlabojusies modernā tehnoloģija, ražošanas apstākļi (pasterizācija un stabili ražošanas apstākļi, svaigpiena kvalitātes uzlabošanās u. c.) un izmantotās pienskābes kultūras.

Konkrēti, mūsdienu moderno līdzekļu un instrumentu izmantošana un it īpaši pienskābes kultūru izmantošana siera pH pazemināšanai sekmīgi nodrošina siera ātrāku nogatavošanos. Tā rezultātā sieri tiek stabilizēti katram ražotājam zināmā laikposmā atkarībā no izmantotajām pienskābes kultūrām un temperatūras, kas ir piemērota sākotnējam(-iem) izmantotajam(-iem) aktīvajam(-iem) mikroorganismu celmam(-iem). Tādējādi, cenšoties izvairīties no pārmērīgas nogatavināšanas, kas pēc nogatavināšanas beigām piešķirtu sieram intensīvu garšu, ražotāji vēlas pārtraukt intensīvu nogatavināšanu ar zemākas temperatūras palīdzību. Nogatavināšanas process nemainās par stingri noteikto zemāko 12 °C robežu zemākā temperatūrā. Tomēr tas turpinās atšķirīgā ātrumā. Siera nogatavināšana turpinās ledusskapī, un nogatavināšanas pabeigšanas pārbaudi veic, mērot fizikālās un ķīmiskās īpašības (piemēram, aktīvo skābumu, t. i., pH). Tas nav stingri saistīts tikai ar nogatavināšanas temperatūru.

Vēl viens grozījuma pieprasīšanas iemesls ir tas, ka sākotnējā produkta specifikācijā noteiktā nogatavināšanas temperatūra veicināja pelējuma veidošanos uz sieriem, kā rezultātā radās kontaminācija. Šī problēma ir konstatēta modernās nogatavināšanas kamerās, kurās izmanto slēgtus gaisa kontūrus. Tomēr vecākās ražotnēs šāda veida sistēmas nebija.

Šo iemeslu dēļ tiek uzskatīts par nepieciešamu mainīt siera nogatavināšanas temperatūras diapazona minimālo vērtību.

Ierosinātais grozījums neietekmē galaprodukta būtiskās īpašības. Tās saglabājas tādas pašas, kā noteikts sākotnējā produkta specifikācijā. To īpaši pierāda ar 60 siera ar nosaukumu "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" paraugiem veikts eksperiments. Puse tika nogatavināta 12–16 °C temperatūrā, bet pārējie paraugi tika nogatavināti ar grozījumu pieprasītajā temperatūras diapazonā (zem 16 °C). Tika konstatēts, ka pēc siera paraugu sausās sālīšanas un pH stabilizēšanas produkta pamatīpašībām nebija statistiski nozīmīgu atšķirību.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

RAŽOŠANAS METODE

Apraksts

Ir grozīta produkta specifikācijas 6. iedaļas I daļa "Ražošanas tehnoloģija", konkrēti, punktā par produkta ražošanas tehnoloģiju teikums "Veidnes ir cilindriskas, ar pamatnēm, un tās ir pītas no meldriem vai citiem salas savvaļas augiem." ir aizstāts ar teikumu "Veidnes ir cilindriskas, ar pamatnēm, un tās ir pītas no meldriem vai citiem salas savvaļas augiem, vai cita saskarei ar pārtiku piemērota materiāla".

Pieprasītais grozījums attiecas uz siera "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" ražošanas metodi, konkrēti, uz veidņu izgatavošanai izmantotajiem materiāliem. Ir pievienota iespēja izmantot ne tikai dabīgus materiālus, bet arī citus saskarei ar pārtiku piemērotus materiālus, kā atļauts valsts un ES tiesību aktos.

Ierosinātais grozījums neietekmē galaprodukta būtiskās īpašības. Tās saglabājas tādas pašas, kā noteikts sākotnējā produkta specifikācijā.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

Izcelsmes apliecinājums

Apraksts

Produkta specifikācijas 4. iedaļā ir izklāstītas izpildāmās prasības attiecībā uz izcelsmes apliecinājumu. Ar šo grozījumu produkta specifikācija netiek būtiski mainīta, taču tā ir atjaunināta saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Produkta specifikācija ir papildināta ar noteikumu, ka izsekojamības nodrošināšanas nolūkā uzņēmumi var noteikt: a) visu saņemto izejvielu un/vai produktu partiju piegādātāju, daudzumu un izcelsmi, b) piegādāto produktu saņēmēju, daudzumu un galamērķi, c) saistību starp katru šā punkta a) apakšpunktā minēto ielaides partiju un katru b) apakšpunktā minēto izlaides partiju.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

REDAKCIONĀLI GROZĪJUMI

Apraksts

Administratīvās izmaiņas ģeogrāfiskajā apgabalā.

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ir atjaunināts saskaņā ar pašreizējo Grieķijas teritorijas administratīvo iedalījumu, nemainot noteikto apgabalu. Šā grozījuma mērķis ir produkta specifikācijā aprakstīt noteikto apgabalu atbilstoši pašlaik spēkā esošajam administratīvajam iedalījumam (*Kallikratis* plāns). Tas ir tāpēc, ka kopš produkta nosaukuma sākotnējās reģistrācijas Grieķijā ir notikušas administratīvas reformas.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

REDAKCIONĀLI GROZĪJUMI

Apraksts

Inspekcijas iestādes.

Konkrētais punkts ir atjaunināts atbilstoši pašreizējai iestāžu sistēmai. Pievienota arī kompetentā inspekcijas iestāde, kas tagad ir *ELGO-DIMITRA*.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

REDAKCIONĀLI GROZĪJUMI

Apraksts

Statistikas informācija.

Ir atjaunināti meteoroloģiskie elementi. Ir sniegta atjaunināta informācija par piena aitu un kazu populācijas sadalījumu pa audzēšanas veidiem noteiktajā produkta ražošanas apgabalā, un tā aizstāj sākotnējā produkta specifikācijā iekļautos datus par 1991. gadu. Šā pieprasītā grozījuma mērķis ir sniegt produkta specifikācijā jaunākos statistikas datus.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

ES Nr.: PDO-GR-0445-AM01 – 13.10.2025.

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

“Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Grieķija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam*

0406 – Siers un biezpiens

4.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis” ir ciets siers ar sāļu garšu, patīkamu aromātu un raksturīgu reljefu cilindrisku formu.

Tradicionāli to ražo no aitas piena vai aitas un kazas piena maisījuma, kurā kazas piena īpatsvars nepārsniedz 30 % no kopējā daudzuma.

Siera “Λαδοτύρι Μυτιλήνης/Ladotyri Mytilinis” pamatīpašības:

Ķīmiskais sastāvs

— Maksimālais mitrums – 38 %

— Tauku saturs sausnā – vismaz 40 %

Atļautās piedevas un pārstrādes palīglīdzekļi:

— Neaizstājami: nātrija hlorīds.

— Nav obligāti:

a) kalcija hlorīds līdz 20 g uz 100 kg piena,

b) konservanti: konservantu izmantošana nav atļauta,

c) krāsvielas: krāsvielu izmantošana nav atļauta.

Siera veids: cietais siers.

Forma: cilindriska.

Izmēri: diametrs parasti ir 10 cm, un augstums arī parasti ir 10 cm.

Svars: apmēram līdz 1,5 kg.

Miza

— Konsistence: cieta, sausa.

— Izskats: ar raksturīgu reljefu rakstu.

Siera masa

— Konsistence: cieta, ar mazām acīm, kas izkaisītas pa visu masu.

— Krāsa: no baltas līdz dzeltenīgi baltai.

— Acis izvietotas neregulāri un ir neregulāras formas.

Sieram nedrīkst būt pievienotas krāsvielas, antibiotikas un konservanti.

Produktu piedāvā vai nu veselu, vai sadalītu porcijās.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Siera "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" ražošanā izmantotajam pienam jāatbilst turpmāk uzskaitītajiem nosacījumiem.

Piena izcelsmei jābūt Lesbas salā.

Piena veids: tīrs aitas piens vai aitas un kazas piena maisījums, kurā kazas piena īpatsvars nepārsniedz 30 % no kopējā daudzuma.

Prasības: pienam jābūt iegūtam no tradicionāli audzētām kazu un aitu šķirnēm, kas pielāgotas siera "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" ražošanas apgabalam, un dominējošā aitu šķirne ir "Mytilini". Turklāt to uztura pamatā jābūt šā apgabala florai.

Pienam jābūt labas kvalitātes, svaigam vai pasterizētam, un tas ir jāpārstrādā sierā ne vēlāk kā 48 stundas pēc slaukšanas. Līdz piena raudzēšanai tas jāglabā kontrolētā temperatūrā atbilstoši spēkā esošo tiesību aktu prasībām. Tam jābūt iegūtam slaukšanas procesā, kas notiek ne ātrāk kā 10 dienas pēc atnešanās.

Nav atļauta siera "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" ražošana no cita veida piena, kas atšķiras no iepriekš noteiktā. Siera "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" ražošanā izmantotais piens nedrīkst būt kondensēts, tam nedrīkst būt pievienots piena pulveris, piena olbaltumvielas, kazeināti, krāsvielas, konservanti un antibiotikas.

Siera "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" ražošanā izmantotajam pienam var pievienot tradicionālo himozīnu vai citus fermentus ar līdzīgu iedarbību. Pasterizēšanas laikā pienam pievieno nekaitīgas skābu baktēriju kultūras un kalcija hlorīdu daudzumā līdz 20 g/100 kg piena.

Aitu un kazu barošanu nodrošina gandrīz tikai ganībās ar kopumā zemu ganīšanas kapacitāti, bet īpaši bagātīgu floru. Aitas un kazas galvenokārt audzē kalnainos un daļēji kalnainos apgabalos. Tās baro galvenokārt ganībās. Siltā perioda laikā ganāmpulki tiek pārvietoti uz ganībām kalnainos apvidos.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Siera "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" ražošana, nogatavināšana un sākotnējā iepakošana tiek veikta ražotnēs, kas atrodas Lesbas salā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Lai nodrošinātu galaprodukta izsekojamību, uz "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" iepakojuma jābūt uzdrukātai turpmāk norādītajai identifikācijas informācijai.

1. Cilmes vietas nosaukuma pirmie burti: ΛΑ-ΜΥ
2. Iepakojuma kārtas numurs
3. Izgatavošanas datums. Piemērs: ΛΑ-ΜΥ-1650-20.12.94

Ja sieru "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" pārpako, uz jaunā iepakojuma norāda informāciju no oriģinālā iepakojuma. Pārpakotājs var aizstāt kārtas numuru ar jaunā iepakojuma kārtas numuru. Papildus tam uz jaunā iepakojuma norāda pārpakošanas datumu un informāciju par atbildīgo uzņēmumu.

Uz iepakojuma izvietojamā informācija ir jāpārbauda kompetentajai inspekcijas iestādei.

4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

Siera "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" ražošanas ģeogrāfisko apgabalu nosaka Lesbas salas (pazīstama arī kā *Mytilini*) ģeogrāfiskās robežas Lesbas reģionālajā vienībā Ziemeļegejas administratīvajā reģionā.

"Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" ražošanā nav atļauts izmantot pienu, kura izcelsme ir apgabalos ārpus iepriekš minētā apgabala.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kopsavilkums par saikni

Produkta saikne ar noteikto apgabalu galvenokārt balstās uz tā ražošanā izmantoto izejvielu kvalitāti: tīrs aitas piens vai aitas un kazas piena maisījums. Pastāv arī saikne ar izmantoto ražošanas tehnoloģiju, kas atbilst tradicionālajām siera ražošanas metodēm.

Lesbas sala ir Ziemeļegejas reģiona sala ar platību 1 630 km^2, kas padara to par trešo lielāko Grieķijas salu pēc platības. Reljefs ir vulkānisks. Reljefa struktūrai raksturīgas salas īpašības, to veido secīgas stāvas un ļoti stāvas nogāzes, kas piekrastes apgabalos pāriet zemienēs. Sala ir daļēji kalnaina, un tās augstākais punkts ir 965 metri virs jūras līmeņa (*Profitis Ilias* virsotne). Ganības aizņem ievērojamu salas teritorijas daļu.

Kopumā Grieķijā valda Vidusjūras klimats. Tam raksturīgas mērena klimata īpašības ziemā un augsta spiediena subtropu apgabalu īpašības vasarā. Citiem vārdiem sakot, ziemas ir lietainas un vasaras sausas, gada nokrišņu daudzums ir mazs, ziemas ir maigas un vasaras karstas, ilgi saulaini periodi visa gada garumā, it īpaši gada siltajā laikā. Noteiktajā apgabalā ziemas ir maigas, un vasaras ir salīdzinoši vēsas. To nosaka vasaras periodā Egejas jūras salās dominējošie ziemeļaustrumu vēji (pazīstami kā *Meltemi*).

Grieķijas dabisko floru veido aptuveni 6 000 sugu, no kurām 15 % vai pat 20 % ir endēmiskas. Grieķijas floras endēmisms ir sekmīgi attīstījies galvenokārt izolētās dzīvotnēs, piemēram, Egejas jūras reģionā. Egejas jūras salas, tai skaitā Lesba, ir nodrošinājušas nozīmīgu ceļu endēmisko augu sugu pakāpeniskai migrācijai uz Grieķiju no austrumiem, jo tuvumā atradās Mazāzijas izcelsmes augi. Egejas jūras salās plaši izplatīti ir krūmāju biotopi. Īpaši ir minēta krasta līniju flora, kas ir diezgan viendabīga klimata viendabības un daudzu sugu plašās izplatības dēļ. Daudzveidību ir ierobežojušas vājās plūdmaiņas, lielu upju trūkums un citi faktori. Aitām un kazām ganībām ideāli piemēroti ir pākšaugi un stiebrzāles.

Lesbā un visā Grieķijā audzētajām aitām ir lielākoties kopīgs genofonds. Tomēr to īpašības atšķiras atkarībā no īpašajiem apstākļiem audzēšanas apgabalā. Tie ir mazi dzīvnieki, kas pielāgojušies reģiona sarežģītajiem ģeofiziskajiem un klimatiskajiem apstākļiem un dod nelielu daudzumu (80–120 kg gadā), bet izsmalcinātas kvalitātes pienu. Tas galvenokārt ir saistīts ar dzīvnieku audzēšanas veidu un reģiona floras daudzveidību.

Lesbā dominējošā ir vietējā "Mytilini" aitu šķirne. Lielāko daļu kazu populācijas veido vietējās šķirnes. Vietējās kazas atšķiras ar krāsu un vietējām šķirnēm raksturīgajām īpašībām, piemēram, mazu izmēru, ierobežotu potenciālo auglību, zemu izslaukumu un spēcīgu ķermeņa uzbūvi. Piena izslaukums gadā svārstās no 50–100 kg piena dzīvniekiem no kalnu apgabaliem līdz 120–150 kg dzīvniekiem no zemienēm. Kalnainos un daļēji kalnainos apgabalos vietējās kazas audzē tikai brīvās ganībās.

Aitkopībai un kazkopībai šajā apgabalā ir šādas galvenās iezīmes: liels lopkopības saimniecību skaits un neliels dzīvnieku skaits katrā saimniecībā, vietējās aitu un kazu šķirnes, kas ir labi pielāgojušās valdošajiem sarežģītajiem ģeofiziskajiem un klimatiskajiem apstākļiem, bet ar zemu piena izslaukumu, un pārsvarā ekstensīva aitu un kazu audzēšana galvenokārt kalnainos un daļēji kalnainos apgabalos. Aitu un kazu audzēšanas pamatā galvenokārt ir ganības ar diezgan zemu ganīšanas kapacitāti, bet īpaši bagātīgu floru, kā arī ganāmpulku pārvietošana uz kalnu ganībām siltā perioda laikā.

Izejvielu kvalitātes ziņā aitas piens un kazas piens ievērojami atšķiras no govs piena gan ķīmiskā sastāva, gan siera gatavošanas īpašību ziņā. Šī atšķirība ir vēl acīmredzamāka Grieķijā pārsvarā izplatīto vietējo, autohtono un zemas ražības šķirņu gadījumā. Īpašo klimatisko apstākļu un floras ģeofiziskā rakstura dēļ no šīm šķirnēm tiek iegūts piens ar īpaši augstu sausnas saturu un ļoti bagātīgu aromātu.

Kopumā aitas pienam un kazas pienam salīdzinājumā ar govs pienu ir raksturīgs augsts olbaltumvielu, tauku un sausnas saturs. Tas ietekmē siera ieguvi un īpašības.

Tomēr papildus kvantitatīvajām atšķirībām starp piena veidiem pastāv arī kvalitatīvas atšķirības, kas ietekmē siera ieguvi un siera "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" mehāniskās, fiziskās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības. Būtiskākās atšķirības ir šādas:

a) aitas un kazas pienā nav karotīnu. Tā rezultātā no šā piena iegūtais rūgušpiens ir dabiski baltā krāsā atšķirībā no rūgušpiena, kas iegūts no govs piena un ir dzeltenīgā krāsā;

b) piena tauki ir to sastāvdaļu avots, kas būtiski ietekmē gatavā siera aromātu un garšu. Piena tauku struktūrā esošās taukskābes ar zemu molekulmasu ietekmē siera galīgo aromātu. Aitas piens un it īpaši kazas piens satur ievērojamu daudzumu kaproāta, kaprilskābes un kapronskābes, tāpēc no šāda piena ražotajam sieram raksturīgais aromāts ir bagātīgāks un garša ir intensīvāka (pikantāka), ko nevar panākt, ja izmanto govs pienu;

c) pastāv arī kvantitatīvas un kvalitatīvas atšķirības kazeīna frakcijās trīs piena veidos, kā rezultātā atšķiras hidrolīzes produkti. Šie produkti kopā ar brīvajām taukskābēm lielā mērā nosaka siera garšas īpašības;

d) īpaša uzmanība jāpievērš $alfa_{s1}$-kazeīna elektroforētiskajai mobilitātei trīs piena veidos. Tā ir īpašība, kas ļauj atklāt jebkādus citu piena veidu piemaisījumus.

Protams, šīs piena ķīmiskā sastāva atšķirības ietekmē siera "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

"Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" ir ciets siers ar sāļu garšu, patīkamu aromātu un raksturīgu reljefu rakstu. Tradicionāli to ražo no aitas piena vai aitas un kazas piena maisījuma, kurā kazas piena īpatsvars nepārsniedz 30 % no kopējā daudzuma. Siera "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" kvalitātes īpašības galvenokārt nosaka tā ražošanā izmantotās izejvielas kvalitāte un siera ražošanas tehnoloģija.

Aitu un kazu audzēšanas attīstību Lesbā, tāpat kā pārējā Grieķijas teritorijā, un tās izveidošanos par dominējošo un dažos reģionos pat vienīgo piensaimniecības veidu jau kopš seniem laikiem noteica valsts īpašie ģeofiziskie un klimatiskie apstākļi, kas neveicina ganāmpulku audzēšanas attīstību. Galvenie un noteicošie faktori bija lielais kalnainu apgabalu īpatsvars un sausais un karstais klimats, kas veicina dabisko veģetāciju tikai dažos salīdzinoši īsos gada periodos. Rezultātā attīstījās aitu un kazu šķirnes ar spēcīgu ķermeņa uzbūvi un spēju pielāgoties šiem sarežģītajiem apstākļiem.

Šīs aitu un kazu šķirnes ir pielāgojušās dabas apstākļiem, izmanto ganības ar ļoti daudzveidīgu floru, kas ir unikāla, ņemot vērā endēmisko veģetācijas sugu skaitu. Šīm aitām un kazām ir raksturīgs zems izslaukums, taču vienlaicīgi arī piens ar bagātīgu ķīmisko sastāvu un izcilām organoleptiskajām īpašībām. Aitas un kazas piena kvalitāte apvienojumā ar siera meistaru pieredzi ļauj pagatavot virkni izsmalcināta siera veidu, tai skaitā "Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis".

Svarīga Lesbas kalnaino un daļēji kalnaino ganību iezīme ir tā, ka tur nav pesticīdu, herbicīdu, nezāļu iznīcinātāju, insekticīdu u. c. Savukārt svina un citu piesārņotāju koncentrācija ir īpaši zema, pateicoties tam, ka šajos apgabalos nav lielo ceļu. Tā kā vidē, kur tikai kalnainos un daļēji kalnainos apgabalos barojas aitas un kazas, un florā šādas vielas nav sastopamas, šajos apgabalos ražotajā pienā un sierā kontaminācija ir maza vai tās nav vispār atšķirībā no tādu dzīvnieku piena, kuri baroti ar kultivētu dzīvnieku barību.

"Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" ir tradicionāls Lesbā radīts un pilnveidots siers. To nepārtraukti ražo jau vairākus gadu desmitus, galvenokārt no aitas piena vai aitas un kazas piena maisījuma. Produkts tiek plaši patērēts Grieķijā, un patēriņš uz vienu iedzīvotāju vietējā tirgū ir ievērojams. Šis Lesbas salas tradicionālais siers ar īpašo formu un izcilajām organoleptiskajām īpašībām ieguva ļoti labu reputāciju, kas kopš iepriekšējā gadsimta sākuma ir izplatījusies arī pārējā Grieķijā.

"Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis" ieguva savu nosaukumu (*ladotyri*: eļļā konservēts siers), pamatojoties uz uzglabāšanas un konservēšanas metodi. Agrāk to uzglabāja olīveļļā, ko dēvēja par *ladi*. Lesbas sala ir īpaši labi pazīstama ar olīveļļas ražošanu un kvalitāti.

Elektroniska atsauce (*URL*) uz produkta specifikācijas publikāciju

https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_ladotyri_mytilinis190225.pdf